



BASES **XI CAMPEONATO OFICIAL DE MAÎTRES Y PROFESIONALES DE SALA DE ARAGON**

1. ORGANIZACIÓN

Organiza la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón y la Federación Nacional de Profesionales de Sala de España.

2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Hotel Eurostars Boston de Zaragoza

Fecha: Martes, 29 de mayo de 2018.

Duración del campeonato y horario de comienzo de las pruebas:

Jornada de mañana:

Los participantes deberán estar presentes para la acreditación e inscripciones **a las 12.00h**, durante la jornada de mañana tendrán que desarrollar **las pruebas del corte de jamón y el tiraje de cerveza**. *Se calcula que las pruebas de la mañana finalicen a las 15.00h después los participantes comerán en el lugar que les indique la organización.*

Jornada de tarde:

Los participantes comenzarán las pruebas de por la tarde a las 17.00, debiendo estar presentes a las 16,30h para comenzar su preparación del back-stage y mise en place.

3. PLAZO DE INSCRIPCIÓN. -¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Los participantes deben de cumplimentar la hoja de inscripción y las diferentes fichas técnicas de las pruebas y enviarlas vía mail a presidente@maitresdearagon.com.

Último día de envío de recetas: el **21 de mayo de 2018** antes de las 18.00h.

Para cualquier duda, consulta o aclaración se pone a disposición de todos los interesados en participar la siguiente dirección de correo electrónico: presidente@maitresdearagon.com , y el **teléfono del presidente de las asociaciones Carlos Orgaz 630214125 por si fuera necesario contactar con él.**



El lunes 21 de mayo a las 18.00h y en la escuela de hostelería de **MIRALBUENO** se celebrará una masterclass sobre normas y reglas de concurso.

Las recetas pueden ser llevadas en mano junto con la inscripción en el momento de la Masterclass.

Quedan sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas recetas e inscripciones que no lleguen en el plazo citado.

Os recordamos que, para poder concursar, es requisito indispensable ser socio de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

Para aquellos participantes que lo hagan por primera vez y no sean socios deberán abonar el día del concurso **la cantidad de 50€ para los profesionales y de 30€ para los alumnos de las escuelas de hostelería en concepto de derechos de participación**; presentando a su vez la solicitud de inscripción a las asociaciones. Esta hoja de inscripción a las asociaciones se podrá imprimir desde la página web del evento en el apartado donde se encuentran las bases de los respectivos concursos.

(No confundir con la hoja de participación y fórmulas de las recetas).

El pago de este importe les dará derecho a participar en cualquier modalidad de los concursos que se lleven a cabo en el evento **SAPHA** (www.sapha.es) y a participar como socios de las asociaciones de maîtres y barman de Aragón en las distintas actividades que se programen durante el año 2018.

Podrán participar todos aquellos asociados miembros de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón. Los alumnos de las Escuelas de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Aragón tanto las dependientes de la Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Aragón como aquellas otras que se enmarquen dentro de cualquier otro tipo de gestión pública o privada. En calidad de invitados y fuera de concurso la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón cursará invitaciones a las diferentes Asociaciones que representan la actual Federación Nacional.



Podrán participar todos aquellos profesionales que se encuentren prestando servicio en cualquiera de los restaurantes asociados a **HORECA y de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza**. La edad mínima para concursar será de 18 años.

Los concursantes podrán aportar todo el material que consideren oportuno para la realización de las diferentes pruebas (ej: cuchillo y tenedor para trinchar, puntilla, litos, sacacorchos, bolígrafo etc). No obstante la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón podrá proveer a los participantes de cualquier medio que soliciten con la suficiente antelación para la realización de cualquiera de las pruebas.

Los concursantes deberán ir debidamente uniformados y mantendrán en todo momento las medidas necesarias de higiene, limpieza y presencia propias de la profesión. Este último apartado será tenido en cuenta por el Jurado a la hora de emitir sus puntuaciones.

4. EL CONCURSO SE COMPODRÁ DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS

Jornada de mañana:

1. Servicio y Tiraje de cerveza. La caña perfecta Ambar
2. Corte de Jamón D.O.P. Jamón de Teruel.

Jornada de tarde:

3. Montaje de mesa y decoración.
4. Prueba Comercial de la toma de la comanda (Venta y comercialización ante el jurado de una carta con **productos agroalimentarios aragoneses de calidad diferencia**. Toma de comanda de la misma).
5. Prueba de inglés. En la toma de la comanda el participante deberá expresarse en inglés con el jurado mínimo 1 minuto.
6. Prueba de elaboración de una bebida aperitivo **“El Buñueloni”**. Los participantes deben ver para la realización de esta prueba las bases del concurso de coctelería.
7. El Pan. Argumentación y presentación comercial de una carta de panes.
8. Maridaje, presentación, venta y servicio de una vino.
9. Prueba de elaboración de un plato a la vista del clientes de libre creación



10. Prueba de elaboración de Cafés.

11. Prueba de elaboración de un combinado de creación personal.

5- DESARROLLO DE LAS PRUEBAS DEL CONCURSO.

El campeonato constará de dos partes y 11 pruebas puntuables.

- La **PRIMERA PARTE** que constará en la realización de las pruebas 1 y 2 en la jornada de mañana del martes día 29 de mayo y en el horario expuesto anteriormente.

1-Servicio y Tiraje de la Caña Perfecta Ámbar.

- El tiempo para la realización de esta prueba será de 7 minutos
- Los participantes tendrán que hacer el tiraje de dos cañas de cerveza tipo LAGER, una bajo la modalidad “tirada de un golpe” y otra caña obligatoria bajo la técnica “cerveza con crema”. Las cervezas podrán ser tiradas desde un grifo vertical u horizontal. Una tercera caña deberá ser tirada desde grifo con una cerveza tipo STOUT.
- Todas las cervezas serán del Grupo La Zaragozana. La cristalería será aportada por la organización, copas Ámbar para el tiraje de sus cervezas.
- El Jurado valorará el estilo y la forma de tirar la cerveza, la presentación, el servicio, la proporcionalidad de la espuma, su cremosidad, así como la originalidad en el acto del Tiraje de la cerveza.
- **Esta prueba formará parte del VI Concurso de Tiradores de Cerveza Àmbar de Aragón. El jurado podrá preguntar a los participantes aspectos relacionados sobre cualquiera de las cervezas empleadas en la prueba o sobre el mundo de la cerveza en general y el portfolio de cervezas del grupo La Zaragozana.**
- **Para esta prueba los participantes no deben aportar ningún tipo de material, será aportado todo por la organización.**

2-Corte y presentación de 2 raciones de Jamón de Teruel D.O.P.

- El tiempo para la realización de esta prueba será de 10 minutos.



- Los participantes deberán de cortar 2 raciones de jamón de 100 gramos cada una presentándolas y decorándolas tal y como desee. Los platos serán aportados por la organización.
- **El participante deberá de aportar sus propias herramientas y útiles para el corte del jamón.**
- La **SEGUNDA PARTE** del concurso se llevará a cabo por la tarde y tras el almuerzo de los participantes. A partir de las 16,30 h los concursantes deberán de preparar su back-stage y puesta a punto del resto de pruebas.
- **Para la realización de las pruebas en esta segunda parte se establece un tiempo global de 90 minutos para la realización de todas ellas.**
- **En estos 90 minutos**, cada participante deberá desarrollar las pruebas realizando la gestión del tiempo de cada una de ellas como estime oportuno ante dos jurados que valorarán todas las pruebas.
- Queda en potestad de la dirección de concurso el cambio o rotación de jurados entre participantes si se estimase oportuno. Es decir el participante **deberá hacer el desarrollo de un servicio en la mesa de los jurados.**
- Para el desarrollo de las pruebas, cada concursante dispondrá de una mesa para realizar en primer lugar el montaje de mesa (que será empleada por el jurado para realizar sus funciones una vez montada) un tablero de trabajo y otro tablero en el que se realizará la mise-en-place de las pruebas.
- **Cada participante podrá ser asistido por un ayudante elegido por él mismo(compañero de trabajo , escuela, etc),** durante las tareas de cambio de pruebas, recogida o montaje del espacio de trabajo. Este ayudante solo podrá realizar funciones de Ayudante de Camarero y no asistirá al concursante durante el desarrollo de las pruebas en la mesa de los jurados.



- Los jurados valorarán en todo momento la aptitud, actitud, mise en place, presentación, limpieza y técnica de los concursantes en el desarrollo de su servicio ante ellos.

Las pruebas a realizar serán:

3. Montaje y decoración de una mesa para 2 personas.

Los participantes deberán montar una mesa para 2 comensales y deberán realizar una composición temática como decoración, esta decoración deberá ser aportada por ellos.

Materiales aportadas por la Organización: Las dimensiones de la mesa son: mesa redonda de 1,22 m de diámetro y 0,75 de altura (confirmaremos estas medidas). Mantelería blanca.

La vajilla para el montaje de la mesa sea aportada por el patrocinador del evento **Alda S.L.**, se comunicará a los participantes con la antelación suficiente, cualquier cambio al respecto.

4. Prueba comercial de atención al cliente. Toma de Comanda.



Esta prueba consistirá en la toma de comanda y venta de un menú completo al jurado, incluyendo el conocimiento de los productos agroalimentarios aragoneses de calidad diferenciada. Los participantes tendrán que vender un menú de degustación al jurado en base a la carta de platos que se encuentra en las bases del concurso y que ha sido elaborada por Miguel Arlés y el equipo del Rte. Palomeque.

El menú deberán de traerlo impreso en una carta de su restaurante o escuela quedando a disposición del participante el cambio de formato o presentación.

- La carta de platos estará también expuesta en la web para su descarga, si bien el día del concurso se les dará la carta impresa física.

NOTS IMPORTANTE

El participante deberá aportar el menú impreso a los jurados (2) de su restaurante o escuela.

5. **Prueba de inglés.** En la toma de la comanda el participante deberá hablar en inglés durante dos minutos con los jurados. Los jurados podrán hacer preguntas sencillas a los participantes sobre



el turismo en la ciudad, el restaurante en el que trabajan o la oferta gastronómica propuesta. Se adjuntan en el **ANEXO 1** de estas bases unas preguntas y respuestas tipo.

6. Preparación de una bebida aperitivo .El Buñueloni,

Los participantes deberán elaborar 2 cocteles de aperitivo al jurado. Para la correcta realización de esta prueba los participantes deberán de leer atentamente las bases de participación del concurso de coctelería de elaboración de **BUÑUELONIS**, ya que la participación de los concursantes de maîtres es obligatoria (bases en la web). La organización proveerá a los participantes de las bebidas que deberán emplear obligatoriamente en la elaboración del **BUÑUELONI** y que quedan recogidas en las bases de este concurso si bien podrán llevar aquellos ingredientes permitidos y deberán aportar a su vez la cristalería donde los van a presentar.

NOTA IMPORTANTE

El jamón cortado en la jornada de mañana se servirá a los jurados como aperitivo de comida junto con el aperitivo **BUÑUELONI**. Será tenido en cuenta la presentación, originalidad y sabor así como la adecuada elaboración y justificación de la bebida por parte del jurado.

7. El pan. Presentación y argumentación comercial de una carta de panes REBOLA.

Los participantes dispondrán de una carta de panes o bien la ficha técnica de estos que será aportada por la marca **REBOLA**. Deberán de realizar una presentación de **una cesta de panes/panera** para ofrecer a los jurados. Esta cesta/panera deberá de prepararse con los panes aportados por la marca patrocinadora de la prueba. Los participantes deberán ofrecer y servir a los jurados una propuesta de panes basada en el menú de degustación propuesto en la toma de la comanda. Se adjuntará en las base el pdf con las fichas técnicas de los diferentes panes.

- **El participante podrá aportar todo lo que considere oportuno para la realización de esta prueba; cuchillos para el corte, paneras, cestas o similares para la presentación, etc.)**



➤ **Materiales aportados por la organización: tablas para el corte de los panes, paneras, platos, pinzas.**

8. Maridaje, presentación, apertura y servicio de un vino. GRANDES VINOS Y VIÑEDOS.

En esta prueba los participantes deberán presentar la carta de vinos aportada por la Organización a los jurados y hacer una propuesta de maridaje justificada en relación con el plato a la vista del cliente que llevarán a cabo en la siguiente prueba (la número 9). La carta de vinos estará compuesta por los vinos de **GRANDES VINOS Y VIÑEDOS** de los cuales se aportan fichas técnicas.

El vino elegido será comunicado por el participante a la organización junto con la ficha técnica del plato a la vista del cliente con el que realizará el maridaje.

Se realizará la presentación, apertura y servicio del vino propuesto para el maridaje a los jurados. En esta prueba se valorará la presentación, destreza y adecuación de los materiales y técnicas empleados en el proceso.

Para la realización de esta prueba, el concursante podrá aportar los materiales que desee (decantadores, cestillos, copas especiales etc...).

Materiales aportados por la organización: Copas, decantadores de vino, cestillos para su presentación

9. Elaboración del plato a la vista del cliente de libre creación.



En esta prueba los participantes deberán realizar un plato a la vista del cliente de libre elección. Esta elaboración deberá estar dentro los siguientes grupos de platos: entrante, plato principal o postre. **El participante deberá realizar 2 raciones del mismo, una para los dos jurados y otra para exposición.**



INGREDIENTES: Dado que la elaboración es libre, los participantes deberán aportar los ingredientes, útiles y herramientas así como todo lo que consideren oportuno para la realización de la prueba, esta prueba es libre y se premiará la creatividad pero no podrán traer nada preparado con antelación, salvo lo que sea considerado guarnición para acompañar su plato.

La elaboración del plato deberá realizarse in situ. El jurado velará por que se cumpla esta norma. Cada participante podrá utilizar su propia vajilla si lo considera oportuno.

Será tenido muy en cuenta en la elaboración de esta prueba la utilización de productos agroalimentarios de calidad diferenciada propios de la gastronomía aragonesa. También se premiará la innovación y el desarrollo de nuevos conceptos en la preparación de platos delante del cliente. En esta prueba habrá dos premios uno de Aragón Alimentos y otro a la Innovación.

Ingredientes aportados por la Organización para la realización de esta prueba:

Sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón y los licores que sean solicitados por los participantes dentro de los aportados por las casas patrocinadoras del evento. Si fuera necesario que la organización aportara otro tipo de ingredientes para favorecer la realización de esta prueba deben de solicitarse a la organización con la debida antelación para que puedan ser solicitados a los patrocinadores y colaboradores del evento, si estos, no lo pueden suministrar deberá ser el propio participante el que lo haga.

Materiales aportados por la Organización para la realización de esta prueba:

Platos, pinzas, litos, tabla de corte,

En esta prueba, los jurados valorarán los siguientes aspectos:

1. Dificultad de la Elaboración
2. Originalidad.
3. Destreza y habilidad del participante.



4. Explicaciones e interacción con el jurado.
5. Utilización de productos aragoneses.
6. Innovación en la preparación y empleo de nuevas técnicas
7. Orden y limpieza.
8. Presentación y degustación del plato.

10. Prueba de elaboración de Cafés. CAFES EL CRIOLLO

La prueba consistirá en la elaboración y servicio de cafés escogidos por los jurados de una carta aportada por el patrocinador Cafés “El Criollo”. La carta de cafés será entregada a los participantes con antelación al día del concurso y expuesta en las bases.

Los jurados de esta prueba podrán preguntarle al participante aspectos relacionados con el mundo del café. (origen e identificación de tipos y variedades, historia, servicio, maridaje etc)

Materiales aportados por la Organización para la realización de esta prueba: La organización aportará la cafetera, la vajilla, jarras, tazas, vasos, copas, etc para la elaboración de los cafés.

11. Elaboración de un combinado de autor BARDINET con ROYAL BLISS Y COCA COLA.

El participante deberá terminar su actuación elaborando un combinado de autor BARDINET a los jurados, empleando cualquiera de los productos de COCA COLA Y ROYAL BLISS. Para el combinado podrá aportar sus propias copas o vasos.

Materias Primas y materiales aportadas por la Organización para la realización de esta prueba: la organización proveerá de los productos para la realización de los combinados (whisky, ron, ginebra y vodka, que serán aportados por la marca Bardinet además del refresco de coca cola y los productos de royal bliss, que serán aportados por las casas patrocinadoras y que se comunicará con la suficiente antelación a los participantes cuales son las marcas a emplear.



Los participantes deberán traer aquellos útiles que consideren oportunos para la elaboración y presentación de sus combinados a los jurados.

6. JURADOS

Estará compuesto por profesionales del sector de la Hostelería en Aragón de reconocido prestigio. Miembros de la Asociación de Maîtres, de la Federación Nacional de Profesionales de Sala, de las escuelas de hostelería de Aragón y responsables de las casas comerciales que patrocinan este evento.

Las decisiones del Jurado serán inapelables.

En este campeonato existe la figura del director de concurso, que será la persona designada por la organización y que velará por el correcto desarrollo del mismo, en caso de empate **El Director del concurso** decidirá en base a sus valoraciones sobre cada participante el posible desempate.

7. PREMIOS

Diploma acreditativo de participación, y premios conmemorativos para los vencedores de las distintas pruebas, así como a los 3 primeros clasificados de la clasificación final. Regalos de las casas patrocinadoras y colaboradoras.

8. VARIOS

Los tres primeros clasificados estarán sujetos a colaborar en cualquier acto promocional organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. El primer clasificado representará a Aragón en el Campeonato Nacional.

La Junta Directiva de las Asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón se reserva el derecho de modificar alguna de las condiciones, pruebas o bien alguno de los premios que se exponen en estas bases.

Para cualquier consulta o aclaración podéis dirigiros al teléfono 630.21.41.25 a Carlos Orgaz.

Os recordamos la importancia que tiene leer bien las bases y que el día 21 de mayo a las 18.00h en la escuela de hostelería del Ies Miralbueno se realizará una masterclass sobre normas del concurso para solventar aquellas dudas que puedan surgir.



ANEXOS 1- PRUEBA DE LA TOMA DE COMANDA – HABLAR DURANTE 1 MINUTO CON EL JURADO EN INGLES

Vocabulario Básico:

Os damos unas elementales directrices para que podáis hacer os una composición de lugar. Cada participante debe de preparar su exposición de la mejor manera posible y como considere oportuno.

Hola, buenos días me llamo	Hello, good morning, my name is...
Soy de Zaragoza, Huesca, Teruel	I am from Zaragoza, Huesca, Teruel
Trabajo en	I am working at a restaurant called...
Soy el camarero o Maître o Sumiller	I am the waiter / I am the maître D`/ Head Waiter
El nombre de mi plato/ cocktail es	The name of my dish is /My cocktail`s name is
Los ingredientes son los siguientes	The ingredients of my dish/ of my cocktail are...
Uso Gin, vino y una crema de manzana	I use gin, wine and an apple cream...
Podría recomendarles el pescado	Could I recomend the fish
El cocktail es un homenaje a	My cocktail it`s a tribute to...
Muchas gracias por su atención y que disfruten del evento	Thank you very much for your attention and enjoy the event